



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAK KURABİYESİ

Yarım paket tereyağı
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı safran
1 kahve fincanı ılık su
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Safran 1 kahve fincanı ılık suya ısıtılır. 15 dakika kadar bekletilir. Yumuşak tereyağı, margarin, yumurta ve şeker yoğurma kabına aktarılır. Eriyene kadar mıcıklanır. Sonra suyu ile birlikte safran, nişasta, kabartma tozu katılır. Kısa süre karıştırdıktan sonra ele yağışmayan kıvamda bir hamur olana kadar un eklenir ve yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Tepsiyeye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.